

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grands Terroirs Oubliés - 2022 - blanc



Les grands terroirs en question, assemblés dans ce sensuel et succulent Pouilly-Fuissé ont été oubliés lors du classement en premier cru de certains climats de Fuissé et Vergisson. Le vin regroupe les raisins de 5 parcelles : d'abord sur les secteurs des Vernays et Sur la Fontaine, à Fuissé. Ils comptent parmi les rares terroirs purement calcaires sur ce coteau de Fuissé où les argilo-calcaires se mêlent le plus souvent aux schistes.

Deux autres se situent sur les secteurs de La Côte et du Haut de la Roche, à Vergisson, juste au-dessus de la limite fixée pour le premier cru La Roche, à 400 mètres d'altitude. Des vignes qui bénéficient de ce substrat typique, là aussi très calcaire et pauvre en argile, qui apporte au jus cette verticalité et cette tension minérale si caractéristiques.

Enfin, la dernière parcelle occupe la meilleure partie du climat des Croux, rendu célèbre par les cuvées éponymes produites au Domaine Guffens-Heynen, Croux et Petit Croux. Ici, le sol calcaire et très caillouteux couplé à une exposition majoritaire au Sud-Ouest contribue à donner des raisins très concentrés, empreints d'une intense minéralité.

Une combinaison gagnante qui a donné, cette année, un Pouilly-Fuissé particulièrement sensuel et de grande envergure, qui se donne des airs murisaltiens. On aime les notes enveloppantes de miel et de cire d'abeille, de beurre manié, de massepain, de noisette et de pain au lait qui s'élèvent du verre en volutes charmeuses. Quelques délicates évocations florales, rappelant la fleur d'oranger ou celle de l'abricotier, viennent titiller les narines avant que le fruit ne s'affirme, un fruit estival gorgé de soleil et de suc : les fruits à noyau dominant, autour de la pêche jaune et de l'abricot, complétés de succulentes évocations de mangue, d'ananas et d'une touche tonique de citron confit. Quelques épices subtiles flottent au-dessus du verre, contribuant à arrondir les contours d'un jus expressif et généreux : on pense au curcuma et à la noix de muscade.

On retrouve la même générosité dans le confort de bouche : la matière ample déploie des saveurs suaves de coulis de fruits blancs et jaunes, mais aussi de pulpe d'une orange bien mûre. Les épices réchauffent et dynamisent à la fois l'atmosphère, autour du safran, du poivre Sichuan et d'une touche pimentée. On se régale tout autant des évocations de sabayon et de crêpe Suzette, de confiture de mirabelle et de marmelade aux agrumes. L'imprégnation calcaire du jus resserre la finale, qui s'étire et vibre de longues secondes, laissant sur la langue une sensation à la fois

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tannique et saline.

Un superbe Pouilly-Fuissé sur un superbe millésime : nous vous invitons à le laisser au moins 3 ans en cave, il le mérite même s'il se montre déjà très expressif. Il brillera sur une sole meunière, un turbot accompagné d'une sauce hollandaise mais aussi une poularde ou un chapon de Bresse à la crème et aux champignons. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grands Terroirs Oubliés - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Sensuel et charmeur : miel, cire d'abeille, beurre manié, massepain, noisette, pain au lait, fleur d'oranger, d'abricotier, fruits à noyau (pêche jaune, abricot), mangue, ananas, citron confit, épices subtiles (curcuma, noix de muscade)

Bouche : Ample, suave et gourmande : coulis de fruits blancs et jaunes, pulpe d'une orange bien mûre, safran, poivre Sichuan, touche pimentée, sabayon, crêpes Suzette, confiture de mirabelle, marmelade aux agrumes. Longue finale calcaire, tannique et saline.

Accords mets-vins : Après 3 ans en cave, sur une sole meunière, un turbot accompagné d'une sauce hollandaise mais aussi une poularde ou un chapon de Bresse à la crème et aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques